



UTUSAN MALAYSIA 18/1/2018 p. 20

# FSTM UPM perkenal 10 jenis produk

**B**ERSEMPENA penganjuran Hari Pengenalan Produk Baharu 2017 yang bertemakan *Inovasi Penggerak Industri Makanan*, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM) UPM telah memperkenalkan 10 produk makanan baharu yang dihasilkan oleh pelajar tahun akhir Sarjana Muda Sains dan Teknologi Makanan menerusi kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu.

Ketua Jabatan Teknologi Makanan FSTM, **Prof. Dr. Tan Chin Ping** berkata, penciptaan produk secara berkumpulan itu memerlukan pelajar untuk menjana dan menyaring idea, menghasil dan menguji prototaip di loji pepandu, makmal pemprosesan dan makmal uji deria, seterusnya melancarkan prototaip produk baharu kepada pelanggan.

“Sempena program ini, pihak fakulti telah mengambil inisiatif untuk mengetengahkan 10 produk makanan baharu iaitu *SoYa Tart*, *Oh! My Noodle*, *ASCO*, *Mushious Sausage*, *Haymash Bebola Daging*, *Ambarella Jam*, *Chocoring Snack Bar*, *S’morthies*, *Cremoso Tempkin* dan *FyBina*.

“Daripada 10 produk, tiga produk telah dipilih sebagai pemenang yang dinilai oleh sekumpulan pengadil yang terdiri daripada wakil industri makanan, agensi kerajaan dan pensyarah fakulti.

“Pemenang utama bagi program ini adalah dari kumpulan SU-8 Corporation

yang mengetengahkan produk jenama FyBina iaitu biskut bersalut coklat hitam yang berasaskan tepung kulit pisang.

“Tempat kedua pula adalah kumpulan Snac ‘N Sdn. Bhd. dengan produk Chocoring Snack Bar iaitu bar coklat yang mengandungi beras pulut susu, tempe, serunding ikan bilis dan marshmallow.

“Tempat ketiga jatuh kepada kumpulan Damai Sdn. Bhd. yang memperkenalkan jenama Haymash Bebola Daging iaitu bergedil yang diolah menjadi bebola daging,” katanya.

Sementara itu, menurut Dekan FSTM, **Prof. Dr. Nazamid Saari**, kursus tersebut merupakan

kemuncak kepada pengajian program berkenaan yang memerlukan pelajar mengaplikasikan semua ilmu pengetahuan yang dipelajari sepanjang pengajian mereka.

“Menerusi projek itu, pelajar didedahkan dengan proses sebenar menghasilkan produk, sama seperti yang dilakukan dalam industri, dari awal sehingga produk boleh dipasarkan.

“Seiring dengan ekonomi semasa yang berkembang ini, diharapkan pelajar dapat mengambil peluang supaya berusaha memanipulasi ilmu yang telah didedahkan serta mengaplikasikan kemahiran yang telah diperoleh sepanjang pengajian agar dapat digunakan untuk pembangunan kerjaya kelak,” katanya.



**DR TAN CHIN PING**